



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2026年1月8日

**北海道産純生クリーム100%使用のプレミアムな味わいを、
さらにおいしく、さらにお求めやすい価格で。
「ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム」
全国のシャトレーゼにて1月9日からリニューアル発売**

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内890店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国171店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：吉屋 勇治）は、同商品史上初めて、北海道産純生クリーム100%を贅沢に使用した「ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム」を、1月9日（金）から全国のシャトレーゼにて発売いたします。さらに、税抜き価格を現在の120円から100円に改定し、お客様にとって満足度の高い商品をご提供してまいります。



今回のリニューアルでは、開発チームが試行錯誤を重ねた結果、シャトレーゼの最高傑作ともいえるシュークリームがついに完成いたしました。シンプルで口どけの良いシュー皮に、北海道産純生クリームを100%使用したミルク感あふれる生クリームと、純生クリームの風味を引き立てるやさしい味わいのカスタードクリームをたっぷりと詰め込みました。ひと口ごとに広がるミルクの豊かな風味と、最後まで飽きのこない軽やかなおいしさを存分に楽しんでいただけます。

さらに、より多くの方にこのおいしさを楽しんでいただけるよう、価格を税抜き100円に改定しました。純生クリーム100%使用でありながら、この価格を実現できたのは、素材へのこだわりを大切にしてきたシャトレーゼの取り組みがあってこそだと考えております。北海道産純生クリームのコクと乳味を詰め込んだ贅沢な味わいの「ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム」を、ぜひこの機会にお試しください。

■リニューアルのポイント

①シュー皮

クリームの味わいを引き立てる、シンプルで口溶けの良いシュー皮へ変更しました。
しっとりとした食感で、なめらかなクリームと一体感のある仕立てです。

②生クリーム

北海道産純生クリームを100%使用しました。
乳のコクと香りをしっかり感じられる、プレミアムな味わいに仕上げています。

③カスタードクリーム

芳醇なバニラが香る、やさしい味わいのカスタードクリームに変更しました。
純生クリームのおいしさを引き立てます。

■商品概要

ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム

クリームの味わいを引き立てる口どけのよいシュー皮に、北海道産の乳味あふれる純生クリーム、バニラの芳醇な風味広がるカスタードクリームをたっぷりと詰めました。純生クリームの美味しさを存分に味わっていただけるダブルシュークリームです。

価格：1個 100円（税込108円）

発売日：1月9日（金）

■株式会社シャトレーゼとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレーゼに社名を変更しました。創業以来、「おいしいものを、お値打ち価格で」をモットーに、いち早く菓子製造のオートメーション化を図り、農場、工場、店舗を一体とした「ファームファクトリー」という独自のビジネスモデルを確立。素材と品質にこだわった製品は、洋菓子、和菓子、アイスクリーム、パンなど400種に及びます。地域に愛されるお菓子屋をめざし、フランチャイズ店を含む直売店を、国内890店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国171店舗で展開しています。

■ファームファクトリーとは

ファームファクトリーとは、牛乳や卵など契約農家より新鮮素材を直接仕入れ、自社工場で製造、直売店に直送販売する独自のサプライチェーンシステムです。このファームファクトリーにより、素材にこだわった高品質のお菓子をリーズナブルな価格でお客様に提供することができます。シャトレーゼは、おいしいお菓子を通じて、お客様のより豊かな生活の実現に貢献し、お客様に喜ばれる企業を目指します。

会社概要

会社名：株式会社シャトレーゼ

代表者：代表取締役社長 古屋勇治

従業員数：2,600名

事業内容：洋菓子・和菓子・アイスクリーム・パン・飲料等の製造及び販売、ワインの販売

事業所：本社工場 山梨県甲府市下曾根町3440-1

店舗数：国内890店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国171店舗

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>